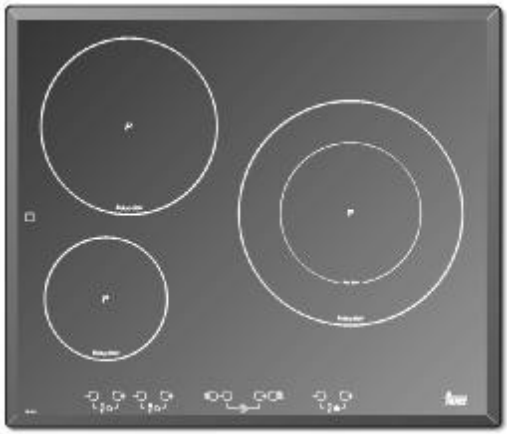
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN
Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
ENCIMERAS DE COCCIÓN DE INDUCCIÓN

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO
E RECOMENDAÇOÊS DE USO E MANUTENÇÃO
PLACAS PARA COZINHAR DE INDUÇÃO

IR 631 - IT 631 - IR 641 - IT 641 - IRC 631 - IR 630 IT 630 - IB 630 - GKI 630 - IR 621 - IR 609 - IR 617 IR 831 - IR 632 - IT 632 - IR 612 - IT 612 - IR 642 IT 642 - IR 531 - IRL 641 - IBL 641 - IBR 641



barcelona
world race

Teka

Índice

ES

Presentación **Página 4**
Guía de Uso 12

Instalación **14**
Emplazamiento de las encimeras de cocción 14
Anclaje de la encimera de cocción 15
Conexión eléctrica 16

Información técnica **17**
Dimensiones y características 17

Uso y Mantenimiento **18**
Instrucciones de Uso del Control Táctil 18
- Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción 20
- Detector de recipientes 20
- Energía suministrada según el nivel de potencia seleccionado 22
- Función Power 22
- Función Fondue 22
- Desconexión de seguridad 23
- Reloj 24
- Función Cronómetro 24
- Función Temporizador 24
- Seguridad frente a sobrecalentamientos 26
- Sobretensiones en la red 26

Sugerencias y recomendaciones 26
Limpieza y conservación 27
Consideraciones medioambientales 29

Si algo no funciona **30**

PT

Apresentação **Página 4**
Guía de Utilização 32

Instalação **34**
Colocação da placa para cozinhar 34
Fixação da placa para cozinhar 35
Conexão eléctrica 35

Informação técnica **37**
Dimensões e características 37

Utilização e Manutenção **38**
Instruções de uso e Control Táctil **38**
- Bloqueio dos sensores da placa de cozinha 40
- Detecção de recipientes 40
- Energia fornecida segundo o nível de potência seleccionado 42
- Função Power 42
- Função Fondue 42
- Desligação de segurança 43
- Relógio 44
- Função cronómetro 44
- Função programador 44
- Protecção contra sobreaquecimentos 46
- Sobretensões na rede 46

Sugestões e recomendações 46
Limpeza e conservação 47
Considerações ambientais 49

Se alguma coisa não funciona **50**

Presentación / Apresentação

ES **Notas sobre los recipientes a utilizar en su encimera de inducción**

El recipiente a emplear debe tener un tamaño de fondo tal que cubra completamente la zona de cocción dibujada en el vidrio.

Dependiendo del tipo de recipiente (material y tamaño) las zonas de inducción pueden funcionar con recipientes menores.

Tenga en cuenta que las placas de inducción necesitan para funcionar recipientes de fondo ferromagnético (material atraído por un imán).

⚠ **Utilice siempre sobre las placas de inducción, recipientes de fondo plano y liso. El empleo de recipientes con el fondo deformado, cóncavo u ondulado, provoca sobrecalentamientos que pueden dañar el vidrio o el propio recipiente.**

⚠ **Tenga en cuenta que el recipiente que utilice puede tener una gran influencia en el rendimiento de cualquier placa de inducción. Puede encontrar recipientes en el mercado que, a pesar de estar marcados como aptos para inducción, tengan un rendimiento muy bajo o problemas para ser reconocidos por la placa de inducción, debido a la poca cantidad o calidad del material ferromagnético que tenga el recipiente en su base.**

PT **Notas sobre os recipientes a utilizar na sua placa de indução**

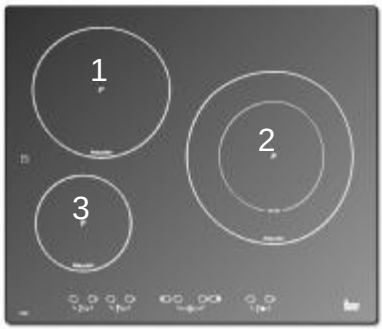
O recipiente a utilizar deve ter um tamanho que tape completamente a zona de cozinhado desenhada no vidro.

Dependendo do tipo de recipiente (material e tamanho), a zona de indução pode funcionar com recipientes menores.

Ter em atenção que as placas de indução para funcionar necessitam de recipientes de fundo ferromagnético (material atraído por um iman)

⚠ **Utilizar sempre recipientes de fundo plano e liso. A utilização de recipientes com fundo deformado, côncavo ou ondulado, provoca sobreaquecimiento que pode danificar o vidro ou o próprio recipiente.**

⚠ **Tenha em conta que o recipiente que utiliza, pode ter grande influência no rendimento da placa de indução. Pode encontrar recipientes no mercado, que apesar de estarem aptos para a indução, têm baixo rendimento ou dificuldades em serem reconhecidos pela placa de indução, devido à pouca quantidade de material ferromagnético existente na base do recipiente.**



ES **Modelos IR 631 / IT 631**

1 Placa inducción de 2.100/3.000* W.
2 Placa inducción de doble circuito de 1.500/1.800* y 2.400/3.200* W.
3 Placa inducción de 1.100/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelos IR 631 / IT 631**

1 Placa indução de 2.100/3.000* W.
2 Placa indução de duplo circuito de 1.500/1.800* e 2.400/3.200* W.
3 Placa indução de 1.100/1.800* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 6.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

ES **Modelos IR 641 / IT 641**

1 Placa inducción de 2.100/3.000* W.
2 Placa inducción de 1.600/2.300* W.
3 Placa inducción de 1.100/1.800* W.
4 Placa inducción de 1.600/2.300* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelos IR 641 / IT 641**

1 Placa indução de 2.100/3.000* W.
2 Placa indução de 1.600/2.300* W.
3 Placa indução de 1.100/1.800* W.
4 Placa indução de 1.600/2.300* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 6.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

ES **Modelos IR 630 / IT 630 / IB 630**

1 Placa inducción de 1.600/2.300* W.
2 Placa inducción de doble circuito de 1.500/1.800* y 2.400/3.200* W.
3 Placa inducción de 1.100/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.100 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelos IR 630 / IT 630 / IB 630**

1 Placa indução de 1.600/2.300* W.
2 Placa indução de duplo circuito de 1.500/1.800* e 2.400/3.200* W.
3 Placa indução de 1.100/1.800* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 6.100 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

ES **Modelo IRC 631**

1 Placa inducción de 1.600/2.300* W.
2 Placa inducción de doble circuito de 1.500/1.800* y 2.400/3.200* W.
3 Placa inducción de 1.100/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.100 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo IRC 631**

1 Placa indução de 1.600/2.300* W.
2 Placa indução de duplo circuito de 1.500/1.800* e 2.400/3.200* W.
3 Placa indução de 1.100/1.800* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 6.100 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

ES **Modelos GKI 630**

1 Placa inducción de 1.600/2.300* W.
2 Placa inducción de doble circuito de 1.500/1.800* y 2.400/3.200* W.
3 Placa inducción de 1.100/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.100 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelos GKI 630**

1 Placa indução de 1.600/2.300* W.
2 Placa indução de duplo circuito de 1.500/1.800* e 2.400/3.200* W.
3 Placa indução de 1.100/1.800* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 6.100 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

ES **Modelos IR 621 / IR 617**

1 Placa inducción de 2.100/3.000* W.
2 Placa inducción de doble circuito de 1.500/1.800* y 2.400/3.200* W.
3 Placa inducción de 1.100/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelos IR 621 / IR 617**

1 Placa indução de 2.100/3.000* W.
2 Placa indução de duplo circuito de 1.500/1.800* e 2.400/3.200* W.
3 Placa indução de 1.100/1.800* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 6.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

ES **Modelo IR 609**

1 Placa inducción de 2.100/3.000* W.
2 Placa inducción de doble circuito de 1.500/1.800* y 2.400/3.200* W.
3 Placa inducción de 1.100/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo IR 609**

1 Placa indução de 2.100/3.000* W.
2 Placa indução de duplo circuito de 1.500/1.800* e 2.400/3.200* W.
3 Placa indução de 1.100/1.800* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 6.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

ES **Modelo IR 831**

1 Placa inducción de 2.100/3.000* W.
2 Placa inducción de 1.100/1.800* W.
3 Placa inducción de doble circuito de 1.500/1.800* y 2.400/3.200* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo IR 831**

1 Placa indução de 2.100/3.000* W.
2 Placa indução de 1.100/1.800* W.
3 Placa indução de duplo circuito de 1.500/1.800* e 2.400/3.200* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 6.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

ES **Modelo IR 632 / IT 632**

1 Placa inducción de 2.300/3.200* W.
2 Placa inducción de doble circuito de 1.700/2.500 y 2.500/3.700* W.
3 Placa inducción de 1.400/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo IR 632 / IT 632**

1 Placa indução de 2.300/3.200* W.
2 Placa indução de duplo circuito de 1.700/2.500 e 2.500/3.700* W.
3 Placa indução de 1.400/1.800* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

ES **Modelo IR 612 / IT 612**

1 Placa inducción de 2.300/3.700* W.
2 Placa inducción de 1.850/2.500* W.
3 Placa inducción de 1.400/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo IR 612 / IT 612**

1 Placa indução de 2.300/3.700* W.
2 Placa indução de 1.850/2.500* W.
3 Placa indução de 1.400/1.800* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

ES **Modelos IR 642 / IT 642**

1 Placa inducción de 1.400/1.800* W.
2 Placa inducción oval de 1.850/2.500* W.
3 Placa inducción de 2.300/3.200* W.
4 Placa inducción de 1.850/2.500* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelos IR 642 / IT 642**

1 Placa indução de 1.400/1.800* W.
2 Placa indução oval de 1.850/2.500* W.
3 Placa indução de 2.300/3.200* W.
4 Placa indução de 1.850/2.500* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

ES **Modelo IR 531**

1 Placa inducción de 1.100/1.800* W.
2 Placa inducción de doble circuito de 1.500/1.800* y 2.400/3.200* W.
3 Placa inducción de 1.100/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.000 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo IR 531**

1 Placa indução de 1.100/1.800* W.
2 Placa indução de duplo circuito de 1.500/1.800* e 2.400/3.200* W.
3 Placa indução de 1.100/1.800* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 6.000 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

ES **Modelos IBR 641**

1 Placa inducción de 2.100/3.000* W.
2 Placa inducción de 1.600/2.300* W.
3 Placa inducción de 1.100/1.800* W.
4 Placa inducción de 1.600/2.300* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelos IBR 641**

1 Placa indução de 2.100/3.000* W.
2 Placa indução de 1.600/2.300* W.
3 Placa indução de 1.100/1.800* W.
4 Placa indução de 1.600/2.300* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 6.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

ES **Modelos IBL 641 / IRL 641**

1 Placa inducción de 2.100/3.000* W.
2 Placa inducción de 1.600/2.300* W.
3 Placa inducción de 1.100/1.800* W.
4 Placa inducción de 1.600/2.300* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 3.000 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

Limitación de potencia (modelos IRL… / IBL…)

En determinados modelos, la potencia total máxima que puede consumir la encimera está limitada por software. De esta forma, si el usuario quiere activar una placa a un nivel de potencia tal que se superaría el límite máximo (ver potencia máxima en placa de características), el sistema no se lo permitirá, pitará para avisar y automáticamente ajustará el nivel de la última placa (la que el usuario está manipulando), al máximo nivel posible sin que se supere el límite máximo de potencia.

PT **Modelos IBL 641 / IRL 641**

1 Placa indução de 2.100/3.000* W.
2 Placa indução de 1.600/2.300* W.
3 Placa indução de 1.100/1.800* W.
4 Placa indução de 1.600/2.300* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 3.000 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

Limitação de potência (modelos IRL… / IBL…)

Nalguns modelos, a potência total máxima que a placa pode consumir está limitada pelo software. Deste modo, caso o utilizador deseje activar uma placa a um nível de potência que supere o limite máximo (ver potência máxima na chapa de características), o sistema não o permitirá, apitará e automaticamente ajustará o nível da última zona de cozinhado (a que o utilizador está a usar), ao nível máximo possível sem que supere o limite máximo de potência.

Guía de Uso del Libro de Instrucciones

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente su confianza.

Estamos seguros de que la adquisición de nuestra encimera de cocción va a satisfacer plenamente sus necesidades.

Este moderno modelo, funcional y práctico, está fabricado con materiales de primerísima calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto control de calidad durante todo el proceso de fabricación.

Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato.

Guarde este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y así cumplir con los requisitos de la garantía.

Para poder beneficiarse de esta Garantía, es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto con el certificado de garantía.

Conserve el Certificado de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al Manual de instrucciones durante la vida útil del aparato. Contiene datos técnicos importantes del mismo.

Instrucciones de Seguridad

Antes de la primera puesta en servicio observar atentamente las instrucciones de instalación y conexión.

Estos modelos de encimeras de cocción pueden instalarse en los mismos módulos del amueblamiento que los hornos de la marca **TEKA**.

Por su seguridad, la instalación deberá ser realizada por personal autorizado y de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Asimismo, cualquier manipulación interna de la encimera deberá ser realizada únicamente por personal del servicio técnico de **TEKA,** incluida la sustitución del cable de red.

Atención:

Cuando las placas están funcionando o después de haber funcionado, existen zonas calientes que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños.

En caso de rotura o fisura del vidrio cerámico la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

No deje ningún objeto sobre las zonas de cocción de la encimera mientras no sea utilizada. Evite posibles riesgos de incendio.

No se deberán colocar en la superficie de encimera objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, puesto que podrían calentarse.

Mantenga la cocción bajo vigilancia, siempre que utilice aceite, ya que las placas de inducción calientan muy rápido y pudieran llegar a inflamarlo.

¡Nunca intente apagar una llama con agua! Emplee una tapa, plato o similar para cubrir el recipiente y así ahogar la llama.

El aparato no está destinado para

ser utilizado por personas (incluyendo niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales. Tampoco debería ser utilizado por personas sin experiencia en el manejo del aparato o sin conocimiento del mismo, salvo bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.

Se debe evitar que los niños jueguen con el aparato.

Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo (no incorporado al propio aparato), o un sistema de control remoto separado.

El generador de inducción cumple con las normativas europeas vigentes. No obstante, recomendamos que las personas con aparatos cardiacos tipo marcapasos consulten con su médico o, en caso de duda, se abstengan de utilizar las zonas de inducción.

Se aconseja no utilizar la cocina de inducción durante la función de limpieza pirolítica en el caso de hornos pirolíticos, debido a la alta temperatura que alcanza este aparato.

Instalación

LA INSTALACIÓN Y AJUSTE DEBEN SER EFECTUADOS POR UN TÉCNICO AUTORIZADO DE ACUERDO A LAS NORMAS DE INSTALACIÓN EN VIGOR.

Emplazamiento de las encimeras de cocción

Para instalar estos modelos se practicará en la encimera del mueble una abertura con las dimensiones especificadas en la figura 1.

El sistema de sujeción de la encimera está previsto para espesores del mueble de 20, 30 y 40 mm.

La distancia entre la superficie de la encimera de cocción y la parte inferior del mueble o campana colocado sobre la encimera debe ser, como mínimo, de 650 mm. Si las instrucciones de instalación de la campana indican una distancia superior, ésta debe ser tenida en cuenta.

El mueble donde se colocará la encimera con horno estará convenientemente fijado.

EMPLAZAMIENTO CON CAJÓN CUBERTERO

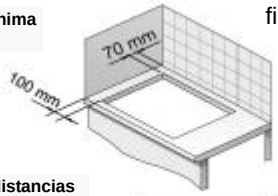
Si desea instalar un cajón cubertero bajo la encimera, deberá colocar una tapa o tabla separadora, situada al menos a 5 cm del fondo de la encimera, para evitar que objetos colocados en el cajón puedan obstruir los ventiladores de la encimera. De esta forma evitaremos también potenciales riesgos debidos a objetos inflamables que pudieran estar almacenados en el cajón.

EMPLAZAMIENTO CON HORNO TERMOVENTILADO BAJO LA ENCIMERA

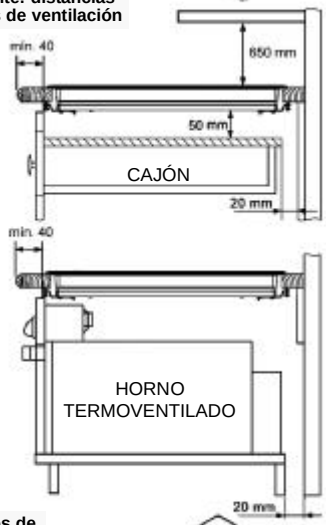
La instalación del horno se hará según el manual correspondiente.

fig. 1

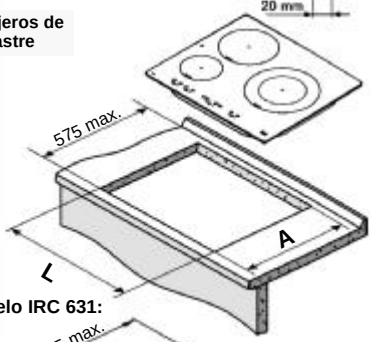
Distancia mínima a paredes



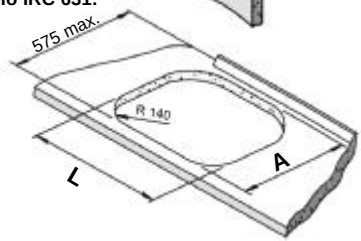
Importante: distancias mínimas de ventilación



Agujeros de encastre



Modelo IRC 631:



Las dimensiones **L** y **A** se encuentran en la tabla "Dimensiones y características" del apartado Información Técnica.

Si la encimera se instala con horno debajo, se aconseja que el mismo sea un horno termoventilado de la marca TEKA, para asegurar un buen funcionamiento de la encimera.

⚠ **Se aconseja no utilizar la cocina de inducción durante la función de limpieza pirolítica en el caso de hornos pirolíticos, debido a la alta temperatura que alcanza este aparato.**

Se dejará un espacio en el frente del mueble para la evacuación del aire caliente. La abertura será de, al menos, 5 mm de alto. Su longitud será la del ancho del mueble.

En la parte trasera del mueble se deberá realizar una abertura de 20 mm para permitir la entrada de aire frío (ver figura 1).

Advertencias:

⚠ **Cuando se manipulan las encimeras antes de instalarlas debe hacerse con precaución por si pudiera haber alguna zona o esquina que produjera cortes.**

⚠ **Durante la instalación de muebles o aparatos sobre la encimera, esta se debe proteger mediante una tabla, para evitar la rotura del vidrio a causa de golpes o un peso excesivo.**

⚠ **Las colas utilizadas en la fabricación del mueble, o en el pegado de las lamas decorativas y de las que forman parte de las superficies de la mesa de trabajo, deben estar preparadas para soportar temperaturas hasta 100º C.**

⚠ **TEKA no se hace responsable de las averías o daños que puedan ser causados por una mala instalación.**

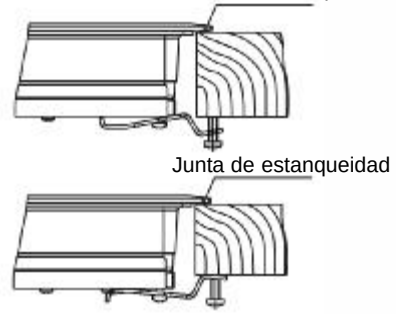
TENGA EN CUENTA QUE EL VIDRIO NO TIENE GARANTIA SI ES GOLPEADO O MANIPULADO INDEBIDAMENTE.

Anclaje al mueble

Una vez dimensionado el emplazamiento se procede a pegar la junta de estanqueidad sobre la cara inferior del vidrio. No aplique silicona directamente entre el vidrio y la encimera del mueble ya que, en caso de necesitar retirar la cocina de su emplazamiento, pueden producirse roturas en el vidrio al intentar despegarlo.

Para sujetar la encimera de inducción al mueble, se suministran un conjunto de grapas que deben ser fijadas a los orificios existentes en la parte inferior de la carcasa. Existen dos alternativas para el posicionamiento de las grapas, tal y como se muestra en la figura 2.

fig. 2



Dependiendo del espesor del mueble es posible que necesite utilizar los tornillos autorroscantes que se suministran como complemento de sujeción, insertándolos en el orificio circular de la grapa. La rosca de este orificio se irá creando al insertar el tornillo en él. Este roscado se debe realizar antes de fijar la grapa a la encimera.

Conexión eléctrica

La conexión eléctrica se realizará a través de un interruptor de corte omnipolar o clavija, siempre que sea accesible, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm, que asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera.

La conexión debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente.

Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable flexible de alimentación, deberá ser realizada por el servicio técnico oficial de TEKA.

Evite que el cable de entrada quede en contacto tanto con la carcasa de la encimera como con la del horno, si este va instalado en el mismo mueble.

⚠ **Durante la puesta en marcha de la encimera por primera vez, tenga la precaución de no tener luces halógenas potentes como, por ejemplo, las de una campana, incidiendo sobre la zona de sensores de la encimera. Dichas luces pueden interferir en el arranque del sistema.**

Información Técnica

Datos técnicos

Encimera de Clase 3.

Dimensiones y características

Modelos	IR 631- IT 631 IR 621- IR 609 IR 617	IR 641 IT 641 IBR 641	IR 630 IT 630 IB 630 GKI 630	IRC 631	IR 831	IR 632 IT 632	IR 612 IT 612	IR 642 IT 642	IR 531	IBL 641 IRL 641
Dimensiones de la encimera de cocción										
Alto (mm)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Largo (mm)	600	600	600	590	800	600	600	600	600	600
Ancho (mm)	510	510	510	510	400	510	510	510	435	510
Dimensiones del emplazamiento en el mueble										
Largo (mm) **(L)**	560	560	560	570	780	560	560	560	580	560
Ancho (mm) **(A)**	490	490	490	490	380	490	490	490	415	490
Profundidad (mm)	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55
Configuración										
Placa Inducción 1.100 / 1.800* W	1	1	1	1	1				2	1
Placa Inducción 1.600 / 2.300* W		2	1	1						2
Placa Inducción 2.100 / 3.000* W	1	1			1					1
Placa Inducción doble circuito 1.500/1.800 y 2.400/3.200* W	1		1	1	1				1	
Placa Inducción 2.300 / 3.700* W							1			
Placa Inducción 1.850 / 2.500* W							1	2		
Placa Inducción 1.400 / 1.800* W						1	1	1		
Placa inducción doble circuito 1.700/2.500 y 2.500/3.700* W						1				
Placa Inducción 2.500 / 3.700* W										
Placa Inducción 2.300 / 3.200* W						1		1		
Datos eléctricos										
Potencia Nominal (W) Máxima para 230 V	6.400	6.400	6.100	6.100	6.400	7.400	7.400	7.400	6.000	3.000**
Tensión de Alimentación (V)	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230
Frecuencia (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60

* Potencia de las placas con la función *Power* activada.

** Limitada por software.

Uso y Mantenimiento

Instrucciones de uso del control táctil

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 3, 4, 5 y 6)

1. Sensor de encendido/apagado.
2. Indicadores de placa.
3. Indicadores de potencia y/o calor residual.
4. Sensor de reducción de potencia (menos).
5. Sensor de aumento de potencia (más).
6. Indicador de temporizador/reloj.
7. Indicador de tiempo seleccionado (reloj).
8. Sensor de bloqueo (del resto de sensores, excepto del encendido/apagado).
9. Piloto indicador de placa temporizada.
10. Piloto indicador de bloqueo activado.
11. Sensor de reducción de tiempo en reloj (menos).
12. Sensor de aumento de tiempo en reloj (más).
13. Indicador de cuenta atrás (parpadea una vez por segundo).

NOTA: * Visibles sólo en funcionamiento.

Las maniobras se realizan mediante los sensores marcados en el panel de control. No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio, simplemente con tocar con el dedo sobre el sensor activará la función deseada.

Cada acción es confirmada con un pitido.

ENCENDIDO DEL APARATO

1 Toque el sensor de encendido ó (1) durante, al menos, un segundo. El Control táctil pasará a estar activado, se escuchará un pitido y se encenderán los indicadores. Si alguna zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una H y un 0 alternadamente.

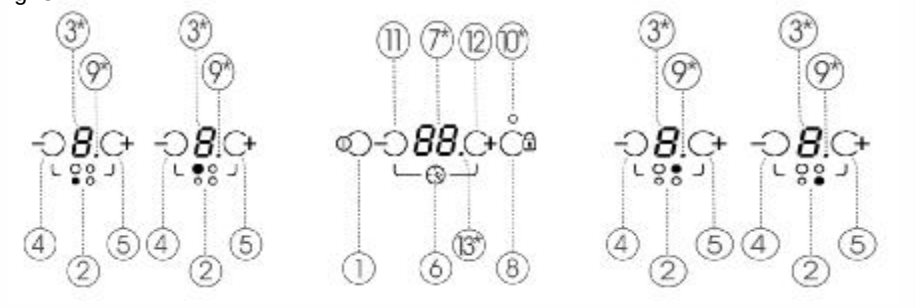
La siguiente maniobra ha de efectuarse antes de 10 segundos, en caso contrario el control táctil se apagará automáticamente.

Cuando el control táctil está activado, puede ser desconectado en cualquier momento tocando el sensor ó (1), incluso si ha sido bloqueado (función de bloqueo activada). El sensor ó (1) siempre tiene prioridad para desconectar el control táctil.

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

Las placas se encontrarán desactivadas, con sus respectivos indicadores de potencia (3) a 0, hasta que seleccione un nivel

fig. 3



Modelo GKI 630: fig. 4

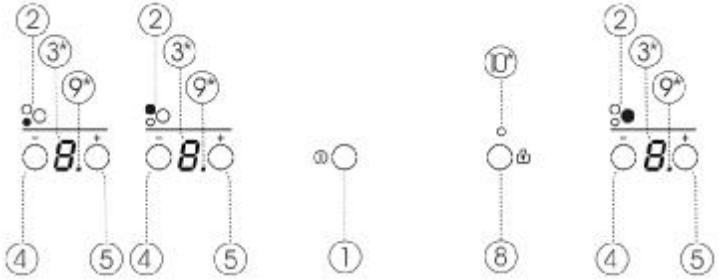


fig. 5 **Modelos IR 621, IR 609, IR 617:**

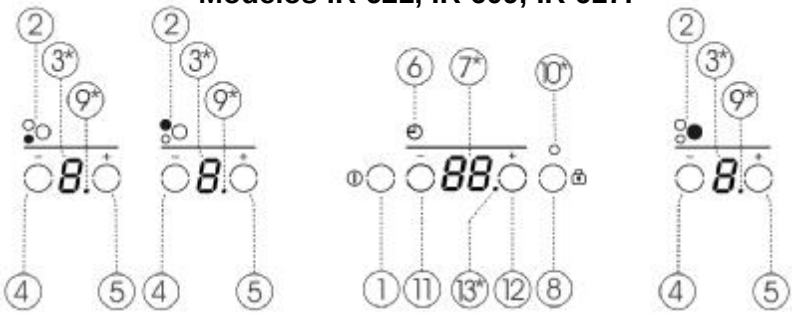
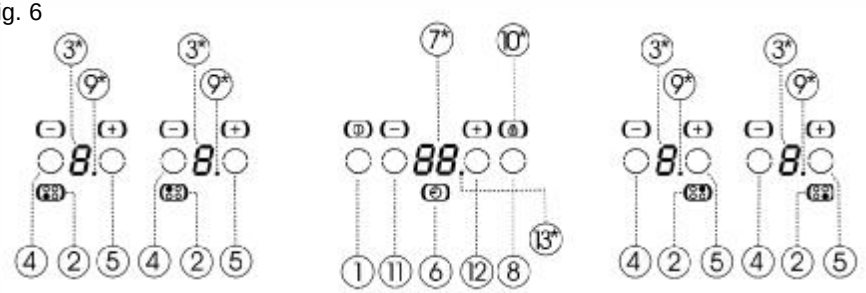


fig. 6



de potencia. Si todas las placas se encuentran a 0, dispone de 10 segundos para activar alguna de ellas, de lo contrario el control táctil se apagará automáticamente.

Utilice los sensores ⟲ y ⟳ (Ō y ŏ en modelo GKI...) (4/5) para seleccionar un nivel de potencia. Si toca el sensor ⟳ ó ŏ (5), la placa pasará a encontrarse en el nivel 1 y por cada pulsación adicional se irá subiendo un nivel hasta alcanzar el valor máximo de p. Mediante el sensor ⟲ ó Ō (4), podrá reducir el nivel de potencia.

Para un encendido rápido a máxima potencia: estando la placa a 0, toque una vez el sensor ó (4). La placa se activará directamente a nivel 9.

Si mantiene pulsado cualquiera de estos dos sensores ó (ó en modelo GKI...) (4/5), éstos repetirán la acción cada medio segundo, sin necesidad de realizar sucesivas pulsaciones.

APAGADO DE LAS PLACAS

Baje, con el sensor ó (4), la potencia hasta llegar al nivel 0.

La placa se apagará automáticamente.

Para un apagado rápido: Cualquiera que sea el nivel de potencia, tocando simultáneamente los sensores y (y) (5/4), la placa se apagará inmediatamente.

Al apagar una placa aparecerá una H en su indicador de potencia, si la superficie del vidrio se encuentra a una temperatura elevada, indicando que existe riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura haya disminuido, su indicador se apagará si la encimera está desconectada o, en caso de que esté encendida, indicará un 0.

APAGADO DEL APARATO

En cualquier momento podrá desconectar la encimera pulsando el sensor ó (1). Al hacerlo, se generará una señal acústica y los indicadores de potencia (3) se apagarán, salvo que deba haber algún indicador de calor residual H activo debido a la temperatura de la placa.

Bloqueo de los sensores de la encimera de inducción

Mediante el sensor de bloqueo ó (8) podrá bloquear todos los sensores del panel de control táctil. Esto le permitirá evitar que se produzcan accidentalmente operaciones no deseadas o que los niños puedan manipular el control.

Tenga en cuenta que estando el control táctil encendido, el sensor de encendido/apagado ó (1) permite apagarlo incluso si el bloqueo está activado (piloto 10 encendido). En cambio, si el control táctil está apagado, la función bloqueo no permite accionar el sensor de encendido/apagado ó (1). Deberá Vd. desactivar primero el bloqueo.

Para activar o desactivar la función, basta con mantener pulsado el sensor ó (8) durante aproximadamente 1 segundo. Cuando la función está activa, el piloto (10) luce.

Detección de recipientes (placas de inducción)

Las placas de cocción por inducción incorporan la función de detección de recipientes. De esta forma se evita el funcionamiento de la placa sin que haya un recipiente situado encima o cuando éste sea inadecuado, por ejemplo, si es de aluminio o de otro material no metálico.

El indicador de potencia parpadea si, estando la placa encendida, se detecta que no hay recipiente o si éste es inadecuado.

Si los recipientes se retiran de la placa durante su funcionamiento, esta dejará automáticamente de suministrar energía y el indicador de potencia parpadeará. Cuando vuelva a colocar el recipiente sobre la placa de cocción, se reanuda el suministro de energía en el nivel de potencia que estaba seleccionado.

Tabla 1

Nivel de Potencia	PLACAS DE INDUCCIÓN Potencia en watios*				
	Placa Ø 260 mm		Placa Ø 210 mm	Placa Ø 180 mm	Placa Ø 145 mm
	Zona interior	Ambas zonas			
⏍	54	90	70	50	40
1	72	120	110	90	70
2	120	200	150	120	100
3	180	300	240	170	140
4	276	460	380	300	200
5	450	750	600	450	300
6	600	1000	850	600	450
7	840	1400	1100	850	600
8	1140	1900	1550	1150	800
9	1440	2400	2100	1600	1100
P	1800	3200	3000	2300	1800

* La potencia exacta dependerá del tamaño y material del recipiente.

Nivel de Potencia	PLACAS DE INDUCCIÓN MODELOS ...632, ...612 Y ...642 Potencia en watios*						
	Placa Ø 280 mm		Placa Ø 260 mm	Placa Ø 240 mm	Placa Ø 210 mm	Placa Ø 180 mm	Placa Ø 145 mm
	Zona interior	Ambas zonas					
0	0	0	0	0	0	0	0
1	75	110	110	90	60	45	35
2	150	220	220	180	120	95	70
3	225	330	330	290	240	180	115
4	300	500	500	450	360	280	240
5	450	700	700	650	560	460	350
6	600	910	910	830	750	600	500
7	825	1250	1250	1100	1100	900	700
8	1125	1650	1650	1600	1600	1300	1000
9	1650	2500	2300	2300	2300	1850	1400
P	2475	3700	3700	3700	3200	2500	1800

* La potencia exacta dependerá del tamaño y material del recipiente.

El tiempo de detección de recipiente es de 3 minutos. Si transcurre ese tiempo sin que se coloque un recipiente, o éste es inadecuado, la placa de inmducción se desactiva.

⚠ **Después de su uso, desconecte siempre la placa de inducción, no se limite a retirar el recipiente. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la placa si, inadvertidamente, se colocara otro recipiente sobre ella durante el periodo de detección de recipiente. ¡Evite posibles accidentes!**

Energía suministrada según el nivel de potencia seleccionado

Los valores que aparecen en la tabla 1 son valores de referencia. Tenga en cuenta que en una placa de inducción el recipiente colocado encima juega un papel importante. Por ello es posible que algún recipiente de tamaño mucho menor que la placa o de material no habitual, reciba un valor de potencia distinto al esperado, o incluso no sea detectado.

Función Power (Concentración de potencia)

Esta función permite dotar a la placa de una potencia "extra", superior a la nominal. Dicha potencia depende del tamaño de la placa, (ver valores indicados con * en el apartado presentación e información técnica), pudiendo llegar al valor máximo permitido por el generador.

CONEXIÓN FUNCIÓN POWER

1 Active la placa correspondiente al nivel de potencia 9.

2 Desde el nivel de potencia 9, pulse el sensor + ó ⏣, y en el indicador se visualizará el símbolo P.

La función Power tiene una duración máxima de 10 minutos. Transcurrido este tiempo el nivel de potencia se ajustará automáticamente al nivel 9.

DESCONEXIÓN FUNCIÓN POWER

La función Power se puede desconectar pulsando el sensor − ó ⏣ asociado a esa placa.

También puede desconectarse automáticamente la función si la temperatura en la zona de cocción es muy elevada.

Tenga en cuenta que la encimera cuenta con dos generadores de inducción independientes, pudiendo controlar una o dos placas. En el caso de dos placas no es posible activar la función Power en ambas de manera simultánea ya que en ese supuesto la potencia requerida al generador excedería la potencia total que es capaz de entregar.

En este último supuesto, y una vez activada esta función, el generador reducirá automáticamente el nivel de potencia de la placa compartida a un valor por el cuál la suma total de la potencia requerida por ambas placas no supere la potencia máxima permitida. Este nuevo valor será mostrado por el control táctil mediante un parpadeo del indicador correspondiente.

Función Fondue (excepto modelos ...632, ...612 y ...642)

Esta función está destinada especialmente para fundir mantequilla, queso, chocolate, etc. Se trata de un nivel de potencia menor que el nivel 1. Para acceder a la función:

1 Active la placa deseada a nivel de potencia 1.

2 Pulse el sensor ó (4) y el indicador pasará a mostrar el símbolo .

Para desactivar la función basta con tocar los sensores ó (ó en modelo GKI...) (4/5), y el indicador pasará a mostrar respectivamente un nivel de potencia inferior 0 ó superior 1.

Desconexión de seguridad

TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO

Si por olvido alguna placa no fuese apagada, ésta se desconectará automáticamente después de un tiempo determinado desde la última actuación sobre la placa. (Ver tabla 2).

Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", en el indicador de potencia de la placa correspondiente aparece el indicador de calor residual H, si la temperatura del vidrio es suficientemente alta.

Tabla 2

Nivel de Potencia seleccionado	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (en horas)
	8
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutos, se ajusta al 9

Modelos ...632, ...612 y ...642

Nivel de Potencia seleccionado	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (en horas)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutos, se ajusta al 9

SEGURIDAD ANTE SENSORES CUBIERTOS

El Control táctil incorpora una función que detecta cuándo algún objeto (recipiente, trapo o ciertos líquidos) cubre los sensores del panel durante más de 10 segundos. De este modo, se evita que el objeto pueda activar o desactivar alguna placa sin que Vd. se dé cuenta.

Cuando el Control táctil detecta que algún objeto cubre los sensores, comienza a pitar hasta que sea retirado el objeto que cubre el panel de control. Si el control táctil estaba encendido, se desconecta automáticamente por seguridad.

Si al cabo de unos minutos sigue sin retirarse el objeto que cubre los sensores, cesará el pitido.

⚠ **¡Tenga presente que esta función de seguridad se activa aunque el control táctil se encuentre apagado!**

⚠ **¡Tenga precaución de no situar objetos sobre el control táctil!**

Reloj (excepto modelos ...630)

La encimera está dotada de un reloj que puede ser empleado para dos funciones distintas: como temporizador de placa o como cronómetro de cuenta atrás.

Función cronómetro (excepto modelos ...630)

Con esta función podrá Vd. fijar un tiempo, transcurrido el cual se producirá un aviso acústico.

Para activar la función, proceda de la siguiente manera:

1 Estando el control táctil encendido, y ninguna placa temporizada, toque uno de los sensores ó (ó) (11/12) correspondientes al reloj.

2 Se enciende el indicador (7), mostrando 00.

3 Toque de nuevo los sensores ó (ó) (11/12) hasta fijar el tiempo deseado. Al cabo de unos segundos comenzará a parpadear el punto decimal del reloj (13), señalando de esta manera que ha comenzado la cuenta atrás.

Tenga precaución de no tocar otros sensores distintos al ó (ó) (11/12), correspondientes al reloj, mientras no haya comenzado a parpadear el punto decimal (13). De lo contrario podría acabar temporizando una placa en vez de programando el cronómetro.

Acabada la cuenta atrás, se producirá una serie de pitidos que puede ser anulada tocando cualquiera de los sensores ó (ó) (11/12) asociados al reloj.

Si, durante el funcionamiento del reloj como cronómetro de cuenta atrás, quedasen en algún momento todas las placas de inducción a nivel de potencia 0, el control táctil se apagará transcurridos unos segundos, pero el cronómetro seguirá funcionando hasta acabar la cuenta atrás o hasta que ud. lo anule

Para anular el cronómetro, basta con fijar el tiempo restante a 00.

Función temporizador (excepto modelos ...630)

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: la(s) placa(s) temporizada(s) se apagará(n) automáticamente una vez transcurrido el tiempo elegido. El dispositivo dispone de un temporizador individual para cada placa, esto le permite temporizar todas las placas simultáneamente, si así lo desea.

La función es controlada con los sensores de aumento/disminución de tiempo y (y) (11/12) asociados al reloj (7).

Temporizado de UNA placa

Para activar el temporizador en una sola placa, proceda de la siguiente manera:

1 Estando la placa encendida y el reloj apagado, toque uno de los sensores ó (ó) (11/12) correspondientes al reloj.

2 Se enciende el indicador (7), mostrando 00. A la vez aparecerá una parpadeante en los indicadores de cada una de las placas que estén encendidas.

3 Dentro de los 5 segundos siguientes, toque uno de los sensores ó (

ó) (4/5) correspondientes a la placa que desee temporizar. En el indicador de dicha placa quedará fija la , y comenzarán a parpadear los dígitos del indicador (7) del reloj.

4 De nuevo dispone de 5 segundos para escoger el tiempo deseado, simplemente tocando los sensores ó (ó) (11/12) del reloj. Al cabo de unos segundos dejarán de parpadear los dígitos del indicador (7) del reloj y comenzará a parpadear el punto decimal del reloj (13). En la placa temporizada, una vez que comienza la cuenta atrás, parpadea el punto decimal y el indicador mostrará alternadamente el nivel de potencia y la .

Una vez fijado el tiempo deseado, tenga la precaución de no activar ningún otro sensor, ya que el dispositivo puede interpretar que Vd. desea salir de la función temporizador. Espere a que empiece a parpadear la antes de tocar otros sensores distintos al ó (ó) (11/12).

Acabada la cuenta atrás, se apagará la placa temporizada, y se producirá una serie de pitidos que puede ser anulada tocando cualquiera de los sensores ó (ó) (11/12) asociados al reloj.

Temporizado de más de una placa / Modificación del tiempo programado

Durante una cuenta atrás, tiene Vd. la posibilidad de modificar el tiempo restante, o temporizar una nueva placa.

1 Estando el control táctil encendido, y alguna placa temporizada, toque uno de los sensores ó (ó) (11/12) correspondientes al reloj.

2 La cuenta atrás se detiene y el indicador (7) pasa a mostrar 00. A la vez aparecerá una parpadeante en los indicadores de cada una de las placas que estén encendidas.

3 En ese momento podrá Vd. temporizar una nueva placa, o modificar el tiempo restante de una placa ya temporizada. Para distinguirlas, **tenga en cuenta el punto decimal (9) que aparece abajo a la derecha del indicador (3), solamente en aquella(s) placa(s) que en ese momento esté(n) temporizada(s).** Toque pues dentro de los 5 segundos siguientes, uno de los sensores ó (ó) (4/5) correspondientes a la placa que desee temporizar o modificar. En el indicador de dicha placa quedará fija la , y comenzarán a parpadear los dígitos del indicador (7) del reloj.

4 Toque de nuevo los sensores ó (ó) (11/12) hasta fijar el tiempo deseado. Al cabo de unos segundos comenzará a parpadear el punto decimal del indicador (7), señalando de esta manera que ha comenzado la cuenta atrás.

Si Vd. desea anular una temporización existente, puede hacerlo simplemente fijando a 00 el tiempo deseado en el paso 4, o directamente apagando la placa deseada.

Cuando tenga Vd. temporizadas más de una placa, por defecto el indicador (7) del reloj mostrará el menor tiempo restante. Dicho tiempo corresponderá a la placa cuyo indicador (3) muestre la y el punto decimal parpadeantes.

¡Recuerde que el punto decimal (9) en un indicador de potencia (3) le señala que dicha placa está temporizada! Si además ese punto decimal parpadea y se muestra la alternando con el nivel de potencia, está indicando que esa es la cuenta atrás mostrada en ese momento en el indicador

del reloj (7).

⚠ **¡Tenga en cuenta que si, durante la cuenta atrás, ud. apaga el control táctil mediante la pulsación del sensor de encendido/apagado ó (1) la cuenta atrás quedará anulada!**

Seguridad frente a sobrecalentamientos

Las zonas de inducción están protegidas contra calentamientos excesivos del sistema electrónico, que pudieran dañarlo.

El ventilador interno se activa y desactiva automáticamente en función de la temperatura del sistema electrónico. Puede, por tanto, ocurrir que estando el ventilador encendido Vd. apague la cocina y el ventilador continúe funcionando unos minutos más, hasta que haya refrigerado suficientemente la electrónica.

Sobretensiones en la Red

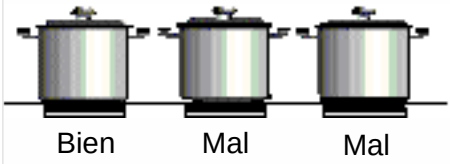
⚠ **La inducción puede soportar ciertas variaciones en la tensión de alimentación admisibles en redes de distribución eléctrica. Sobretensiones anormalmente altas pueden provocar la avería del sistema de control (como cualquier tipo de aparato eléctrico).**

Sugerencias y recomendaciones

Para obtener el máximo rendimiento al utilizar la encimera deben cumplirse los siguientes requisitos:

* Utilice recipientes con fondo totalmente plano, pues cuanto mayor sea la superficie de contacto entre el vidrio y el recipiente, mayor será la transmisión de la energía. Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que éstos sean gruesos. Observe en la figura 7 cómo en los recipientes golpeados o cóncavos la superficie de contacto es menor.
* Centre bien los recipientes sobre la serigrafía que indica la zona de inducción.
* Seque los fondos de los recipientes antes de colocarlos sobre la encimera.
* No deslice sobre el vidrio los recipientes que tengan bordes o filos que puedan rayar el vidrio.
* El vidrio soportará algunos golpes de recipientes grandes y que no tengan aristas vivas. Deberá tenerse precaución con los impactos de utensilios pequeños y puntiagudos.
* Tenga la precaución de no dejar caer sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su superficie.

fig. 7



⚠ **Cuando no se pueda apagar una placa, por haberse producido una ebullición brusca de cremas, sopas o alimentos similares, pase sobre el control táctil una bayeta empapada en agua, retirando el alimento y mantenga la bayeta sobre el sensor de encendido/apagado para que el control táctil se desconecte.**

Limpieza y conservación

Para la buena conservación de la encimera de inducción se debe hacer la limpieza empleando productos y útiles adecuados. La encimera de inducción se debe limpiar, cada vez que se utiliza, cuando esté tibia

o fría. De esta forma la limpieza es más fácil y evita adherencias de suciedad acumulada de diversos cocinados.

No emplee, en ningún caso, productos de limpieza agresivos o que puedan rayar las superficies (ver tabla en la que indicamos, entre algunos productos habituales, cuales se deben emplear). Tampoco se deben utilizar para la limpieza de la encimera de cocción aparatos que funcionen mediante vapor.

MANTENIMIENTO DEL VIDRIO

En la limpieza se debe tener en cuenta el grado de suciedad y utilizar, en función de la misma, los objetos y productos apropiados.

Suciedad ligera

Suciedades ligeras no adheridas se pueden limpiar con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada.

Suciedad profunda

Las manchas o engrasamientos profundos se limpian con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen) siguiendo las instrucciones del fabricante.

Suciedades adheridas fuertemente por requemados podrán eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

Irisaciones de colores: Producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen).

Objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre la encimera deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta.

Cambios de color del vidrio

No influyen en su funcionalidad y estabilidad y suelen producirse por limpieza inadecuada o recipientes defectuosos.

Los brillos metálicos son causados por deslizamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio. Pueden eliminarse limpian-

PRODUCTOS RECOMENDADOS PARA LA LIMPIEZA

Producto	¿Se debe utilizar para limpiar…	
	…el vidrio?	**…el marco?**
Detergentes líquidos y suaves	SI	SI
Detergentes en polvo o agresivos	**NO**	**NO**
Limpiadores especiales para vitrocerámicas (por ejem.: Vitroclen)	SI	SI
Sprays eliminadores de grasa (hornos, etc.)	**NO**	**NO**
Bayetas suaves	SI	SI
Papel de cocina	SI	SI
Paños de cocina	SI	SI
Estropajos de Níquel (nunca en seco)	SI	**NO**
Estropajos de acero	**NO**	**NO**
Estropajos sintéticos duros (verdes)	**NO**	**NO**
Estropajos sintéticos blandos (azules)	SI	SI
Rasquetas para vidrios	SI	**NO**
Pulimentos líquidos para electrodomésticos y/o cristales	SI	SI

do de forma exhaustiva con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen), aunque posiblemente necesite repetir varias veces la limpieza.

Decoración desgastada se produce por empleo de productos de limpieza abrasivos o utilización de recipientes con fondos irregulares que desgastan la serigrafía.

Atención:

⚠ **Manejar la rasqueta de vidrio con mucho cuidado ¡Hay peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!.**

⚠ **Si se utiliza la rasqueta inadecuadamente la cuchilla puede romperse, quedando algún fragmento incrustado entre el embellecedor lateral y el vidrio. Si esto ocurre no intente retirar los restos con la mano, utilice cuidadosamente unas pinzas o un cuchillo de punta fina. (Ver fig. 8)**

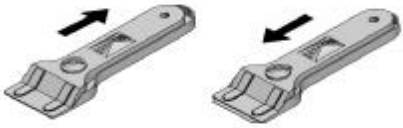
fig. 8

⚠ **Actúe sólo con la cuchilla sobre la superficie vitrocerámica, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con el vidrio, pues ello podría originar rasguños sobre el vidrio vitrocerámico.**

⚠ **Utilizar cuchillas en perfecto estado, remplazando inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de deterioro.**

⚠ **Después de terminar el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla. (Ver fig. 9)**

fig. 9 Uso de la rasqueta



Cuchilla protegida Cuchilla desprotegida

⚠ **Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. ¡No trate de despegar el recipiente en frío!, podría romper el vidrio cerámico.**

⚠ **No pise el vidrio ni se apoye en él, podría romperse y causarle lesiones. No utilice el vidrio para depositar objetos.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. se reserva el derecho de introducir en sus manuales las modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar sus características esenciales.

Consideraciones medioambientales

El símbolo **en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad,**

con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Los materiales de embalaje son ecológicos y totalmente reciclables. Los componentes de plástico se identifican con marcados >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Deseche los materiales de embalaje, como residuos domésticos en el contenedor correspondiente de su municipio.

Si algo no funciona

Antes de llamar al Servicio Técnico, realice las comprobaciones indicadas a continuación:

Defecto	Posible causa	Solución
Las zonas de inducción no calientan		
	El recipiente es inadecuado (no tiene fondo ferromagnético o es demasiado pequeño).	Compruebe que el fondo del recipiente es atraído por un imán, o utilice un recipiente mayor.
Se escucha un zumbido al inicio de la cocción en las zonas de inducción		
	Recipientes poco gruesos o que no son de una pieza. El zumbido es consecuencia de la trasmisión de energía directamente al fondo del recipiente.	Este zumbido no es un defecto. Si de todas formas desea evitarlo, reduzca ligeramente el nivel de potencia elegido o emplee un recipiente con fondo mas grueso, y/o de una pieza.
El control táctil no responde		
	El bloqueo está activado.	Desactive el bloqueo.
Se escucha un sonido de ventilación durante la cocción, que continúa incluso con la cocina apagada.		
	Las zonas de inducción incorporan un ventilador para refrigerar la electrónica.	El ventilador sólo funciona cuando la temperatura de la electrónica es elevada, cuando ésta desciende se apaga automáticamente esté o no la cocina activada.
En una fritura o guiso, parece que la energía de las zonas de inducción disminuye (“la placa calienta menos”)		
	Si durante la cocción la temperatura del vidrio o de la electrónica llega a ser excesiva, entra en funcionamiento un sistema de autoprotección, que regula la potencia de las placas para que la temperatura no continúe aumentando.	Los problemas de exceso de temperatura durante el cocinado solamente se dan en casos de uso extremo (mucho tiempo de cocinado a máxima potencia), o cuando la instalación es inadecuada. Compruebe que la instalación se ha realizado conforme a las indicaciones del manual de instrucciones.
Se apaga una placa y aparece el mensaje C en los indicadores		
	Temperatura excesiva en la electrónica o en el vidrio.	Espere un tiempo para que se refrigere la electrónica o retire el recipiente para que se enfríe el vidrio.

Defecto	Posible causa	Solución
La cocina de repente comienza a pitar		
	Hay algún trapo, recipiente o líquido sobre el control táctil.	Retire cualquier objeto que cubra el control táctil, y/o limpie los líquidos derramados sobre él.
	Tenía el temporizador activado, y ha concluido el tiempo programado.	Toque el sensor del reloj para desactivar el pitido.
La cocina (o alguna de las placas) se apaga durante la cocción		
	Hay algún recipiente, trapo o líquido cubriendo el control táctil.	Retire cualquier objeto que cubra el control táctil
	Se ha sobrecalentado una o varias de las placas.	Deje enfriar unos minutos las placas sobrecalentadas antes de volver a encenderlas
Tenía una placa temporizada y no se apagó al finalizar el tiempo		
	No había temporizado correctamente la placa.	Compruebe que la temporización se realizó siguiendo las instrucciones del manual.
Después de un corte de tensión (o la primera vez que se conecta la cocina), el control queda bloqueado		
	Hay una luz potente incidiendo sobre el panel de control.	Evite aplicar luces potentes (por ejemplo, focos halógenos) sobre el panel de control en el momento en el que se conecte la encimera a la tensión. Una luz muy potente puede provocar que los sensores no se calibren correctamente tras un corte de tensión.